

Смесь «Mix B» Schär для выпечки безглютенового хлеба

Инструкция по использованию





Характеристики

Состав: крахмал кукурузный, мука рисовая, пищевые волокна подорожника и бамбука, мука рисовая обойная, мука чечевичная, декстроза, загуститель гидроксипропилметилцеллюлоза, соль

Пищевая ценность (на 100 г): Белки - 2,7 г, Жиры - 0,9 г, Углеводы - 80 г.

Энергетическая ценность (на 100 г): 348 кКал / 1475 кДж

Вес в упаковке: 1000 г

Габариты упаковки: ~300 x 100 x 150 мм

Страна-производитель: Италия



Способ приготовления

Перед началом приготовления достаньте все ингредиенты из холодильника и дайте им согреться до комнатной температуры, заранее разогрейте духовку до соответствующей температуры, как указано ниже.

Ингредиенты: 300 г смеси, 10 г (1 столовая ложка) сухих дрожжей или 15 г (2 столовые ложки) свежих дрожжей, 1 десертная ложка оливкового масла, 200 мл (1 стакан) теплой воды, щепотка соли.

Приготовление: замесите мягкое тесто из всех ингредиентов. Выложите тесто на рабочую поверхность и продолжайте вымешивать его слегка присыпанными мукой руками.

Булочки

Разделите на одинаковые по размеру булочки, застелите противень бумагой для выпечки и разложите булочки. Накройте влажной тканью и оставьте подниматься, пока булочки не увеличатся в размере в два раза. Выпекайте на среднем уровне примерно 25 минут при температуре 200 °C.

Пицца

Растяните тесто на смазанном оливковым маслом противне, накройте влажной тканью и оставьте подниматься примерно на 40 минут. Затем разложите на тесте помидоры, моцареллу и т.п. по своему вкусу и выпекайте на среднем уровне примерно 35–40 минут при температуре 220 °C.

Хлеб

Ингредиенты: 500 г смеси, 10 г (1 столовая ложка) сухих дрожжей или 15 г (2 столовые ложки) свежих дрожжей, 500 мл (2 стакана) теплой воды, 6 г (2 чайные ложки) растительного масла, 1 столовая ложка соли.

Приготовление

Смешайте в миске смесь с сухими дрожжами и добавьте воду. Если вы используете свежие дрожжи, растворите их в воде и вылейте в муку. С помощью пластиковой лопатки замесите тесто, постепенно добавляя соль и растительное масло. Вымешивайте тесто в течение 8–10 минут, пока оно не станет однородным (если вы вымешиваете тесто в электрической тестомешалке на средней скорости, будет достаточно 4–5 минут). Переложите тесто в форму, смазанную растительным маслом и посыпанную мукой, и выровняйте поверхность. Накройте влажным полотенцем и оставьте тесто подниматься в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме примерно в два раза. Поставьте на дно духовки блюдо из огнеупорного материала,



наполненное водой, и разогрейте духовку до 200 °С. Смажьте поверхность теста взбитым яйцом, молоком или растительным маслом, чтобы корочка стала золотисто-коричневой. Выпекайте хлеб около 50 минут. Когда хлеб будет готов, выньте его из формы и оставьте остывать на решетке.

Сроки и условия хранения

Срок годности: 12 месяцев.

Условия хранения: хранить до и после вскрытия упаковки при температуре от 2 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75% включительно.

Комплектация

- Смесь «Mix B» Schaer для выпечки безглютенового хлеба